



BISTROT DUE.ZERO

Menu



BISTROT DUE.ZERO

Caffetteria

Caffè espresso	€ 2,00
Caffè Decaffeinato	€ 2,50
Caffè d'orzo / barley coffee	€ 2,50
Caffè corretto	€ 3,50
Cappuccino	€ 3,00
Latte macchiato / Milk with coffee	€ 2,50
Macchiatone	€ 2,50
Cioccolata Calda / Hot chocolate	€ 3,00
Cioccolata Calda con Panna / Hot chocolate with cream	€ 3,50
The, Tisane e Infusi / Tea	€ 4,00

Bibite / Soft Drink

Bibite / Soft drink	€ 4,00
Spremute / Freshly squeezed fruit juice	€ 5,00
Succhi di Frutta / Fruit Juice	€ 3,50
Acqua Minerale 1 lt / Mineral water 1 lt	€ 3,50
Acqua Minerale 1/2 l / Mineral water 1/2 lt	€ 2,50



BISTROT DUE.ZERO

*Birre - Aperitivi - Liquori Beer -
Aperitif - Liqueur*

Birra piccola alla spina 0.2 cl / Small beer 0.2 cl	€ 3.00
Birra grande alla spina 0.4 cl / Medium beer 0.4 cl	€ 5.00
Weissbier ad artigianali / Weissbier and local beers	€ 6.00
Spritz Aperol & Spritz Campari	€ 5.50
Crodino, San Bitter, Gingerino / Analcolic aperitif	€ 4.00
Amari / Liqueur	€ 5.00
Grappa Bianca / White Grappa	€ 6.00
Grappe Superiori / Superior Grappas	

Prezzo a seconda dell'etichetta

*Centrifughe con frutta e Verdura di Stagione
Extracted Juice*

Ogni centrifuga è speciale! Combina i vari ingredienti a tuo piacimento e crea il tuo mix!

Every extracted juice is special. Combine our ingredients as you like and create your own mix!

€ 8,00

BISTROT DUE.ZERO

Insalatone & Pokè / Salads & Pokè

Insalatona Mioni Royal San / Mioni Royal San Salad	
Misticanza, pomodorini ciliegia, tonno sott'olio, mais al vapore, Mozzarella di bufala Campana, olive taggiasche	
Mix salad, cherry tomatoes, tunain oil, steamed corn and buffalo's milk mozzarella, taggiasche olives	€ 13,00
Cesar Salad alla trevigiana / Treviso's Cesar Salad	
Radicchio tardivo di treviso, pollo sous vide, crostini di pane rustico, scaglie di Grana Padano, salsa cesar	
Treviso Radicchio, chicken, bread croutons, Grana Padano cheese flakes and Cesar Sauce	€ 13,00



BISTROT DUE.ZERO

Insalatone & Pokè / Salads & Pokè

Pokè al salmone/Salmon pokè

Riso basmati, salmone, fave verdi, cavolo viola, avocado, sesamo,
salsa di soia

Basmati rice, salmon, green broad beans, purple cabbage, avocado,
sesame seeds, soy sauce

€ 13,00

Pokè al pollo /Chicken pokè

Riso venere, pollo cotto a bassa temperatura, ceci, cavolo viola, mais,
sesamo, salsa di soia

Venus rice with chicken cooked in low temperature, chickpeas,
purple cabbage, corn, sesame, soy sauce

€ 13,00

Pokè Vegetariano o Vegano / Vegetarian or Vegan Pokè

Riso basmati, riso venere, cavolo viola, feta greca (vegetariano) o
tofu (vegano), fave verdi, mais al vapore, ceci al vapore, pomodori
secchi, salsa di soia

Basmati rice, venus rice, purple cabbage, Greek feta (vegetarian) or
tofu (vegan), green broad beans, steamed corn, steamed chickpeas,
dried tomatoes, soy sauce

€ 13,00

BISTROT DUE.ZERO

Primi Piatti / First Courses

Risotto mantecato al Radicchio tardivo di Treviso con speck
croccante

Risotto with Treviso radicchio with crispy speck

€ 15,00

Maccheroni di pasta fresca alla crema di pecorino romano, pepe e
guanciale croccante

Fresh maccheroni with pecorino cheese, pepper and crispy bacon

€ 13,00

Gnocchi di patate al ragù di salsiccia (piatto regionale)

Potatoes dumplings with sausage sauce(regional dish)

€ 13,00

Spaghetti alla chitarra di pasta all'uovo alla bisque di scampi,
Mozzarella di bufala campana e granella di pistacchi di Bronte

Fresh Spaghetti with langoustine sauce, buffalo Mozzarella,
chopped Bronte pistachios

€ 14,00

Cappellacci farciti con zucca alla crema di Grana Padano, funghi
porcini e granella di amaretto

Cappellacci with pumpkin, Grana Padano cream, porcini
mushrooms and amaretto grains

€ 14,00

BISTROT DUE.ZERO

Primi Piatti / First Courses

Bigoli al torchio al ragù di anatra profumato al timo (piatto regionale)
Fresh Spaghetti with duck sauce and thyme (regional dish)
€ 14,00

Orecchiette al pesto di zucchine allo zafferano, pomodori secchi e pinoli
tostati (piatto vegano)
Orecchiette with saffron zucchini pesto, dried tomatoes and toasted pine
nuts (vegan dish)
€ 13,00

Maccheroni al pomodoro e basilico
Maccheroni with tomato sauce and basil
€ 10,00

Maccheroni al ragù di carne
Maccheroni with meat sauce
€ 12,00

BISTROT DUE.ZERO

Snack

Piadina Romagnola
Stracchino , prosciutto crudo di Parma e rucola servita con salsa rosa
Stracchino, Parma ham and rocket, with pink sauce
€10,00

Piadina Romagnola alla Veneta / Treviso's Piadina Romagnola
Stracchino, Radicchio tardivo di Treviso in agrodolce servita con salsa rosa
Stracchino, Treviso Radicchio, sweet and sour sauce with pink sauce
€10,00

Piadina ai cereali vegana/ Vegan piadina
Tofu, Radicchio tardivo di Treviso in agrodolce servita con marmellata di fichi
Tofu, with Treviso Radicchio, sweet and sour sauce with fig jam
€10,00

Focaccia tra Emilia e Campania / Focaccia between Emilia and Campania
Focaccia, Mortadella IGP Bologna, Mozzarella di bufala campana DOP, servita
con maionese al pistacchio
Focaccia, mortadella IGP Bologna, buffalo mozzarella DOP, with pistachio
mayonnaise
€10,00

Toast Classico / Classic Toast
Prosciutto cotto alla brace, edamer servito con salsa rosa
Grilled ham, edamer with pink sauce
€9,00

Crostini Norvegesi
Pane rustico ai cereali, yogurt greco, salmone marinato all' aneto, germogli
servito con salsa dill
Rustic cereal bread, Greek yogurt, marinated dill salmon, sprouts with Dill
sauce
€12,00



SG HOTEL *****
MIONI ROYAL SAN

BISTROT DUE.ZERO

Snack

Hamburger alla curcuma/ Turmeric Burger

Pane alla curcuma, hamburger di fassona, cheddar, pomodoro fresco, bacon, cipolla caramellata, insalata gentile servito con ketchup homemade

Turmeric bread, fassona hamburger, cheddar, fresh tomato, bacon, caramelised onion, salad with homemade ketchup
€12,00

Puccia con pollo al curry / Chicken curry Puccia

Pane tipo arabo, Petto di pollo cotto sous vide al curry, cavolo viola all' agrodolce, formaggio Asiago Dop servita con salsa rosa
Arabic bread, Chicken breast cooked sous vide with curry, sweet and sour purple cabbage, Asiago Dop cheese, with pink sauce
€12,00

Tortillas con pulled pork /Tortilas with Pulled Pork

Tortillas, reale di maiale speziato cotto a bassa temperatura, formaggio latteria, cavolo cappuccio al cumino e salsa bbq servita con salsa bbq
Tortillas, spiced pork royal cooked at low temperature and frayed, dairy cheese, cumin cabbage and bbq sauce with bbq sauce
€12,00

Club Sandwich Mioni Royal San

Tacchino arrostito , bacon , lattuga , pomodoro ramato , uova sode , maionese , edamer servito con salsa rosa
Roasted turkey , bacon , lettuca , tomato, tomato, hard boiled eggs , mayonnaise , edamer served with pink sauce

€12,00

SG HOTEL GROUP

SG HOTEL *****
MIONI ROYAL SAN

BISTROT DUE.ZERO

Secondi Piatti / Main Courses

Tagliata di manzo grigliata su rucola, con funghi porcini, scaglie di grana padano e glassa al balsamico
Grilled strips of beef with rocket, porcini mushrooms, Grana Padano flakes and balsamic sauce

€16,00

Picanha su misticanza di insalatine con faldine di peperoni in agrodolce

Picanha with mixed Salad and sweet & sour pepper
€16,00

Costolette di agnello in dolce cottura scottato alla griglia con cavolo cappuccio viola all'agro e salsa al mirtillo
Grilled lamb cutlet cooked in low temperature with purple sour cabbage and cranberry sauce

€17,00

Filetto di manzo rosolato al pepe rosa su crostone di pane
Beef fillet with pink pepper and bread croutons

€20,00

Verdure grigliate
Grilled vegetables

€12,00

SG HOTEL GROUP



SG HOTEL *****
MIONI ROYAL SAN

BISTROT DUE.ZERO

Secondi di Mare / Fish Main Courses

Trancio di tonno grigliato con cime di rapa all'aglio nero

Grilled tuna steak with turnip tops with black garlic

€19,00

Piovra arrostita con patate alla pancetta affumicata e pomodori secchi

Roasted Octopus with bacon potatoes and sun-dried tomatoes

€19,00

Guazzetto di pesce spada al pomodoro, olive taggiasche, capperi su
crostoni di pane

Swordfish guazzetto with taggiasche olives, capers and toasted bread

€18,00

SG HOTEL GROUP

SG HOTEL *****
MIONI ROYAL SAN

BISTROT DUE.ZERO

Piatti Freddi / Cold Dishes

Caprese di pomodoro, mozzarella di bufala Campana,
basilico e origano

Caprese tomatoes, buffalo mozzarella, fresh basil and oregano

€10,00

La soppressa veneta con formaggio Asiago Dop e giardiniera

Salami with Asiago DOP cheese and giardiniera

€12,00

Bresaola con rucola e scaglie di Grana Padano

Dry salted beef with rocket and Grana Padano flakes

€12,00

Salmone marinato con misticanza di insalatine all' olio e limone,
crostini di pane e salsa dill

Oil and lemon marinated salmon with salad, croutons
and dill sauce

€13,00

Piatto di affettati misti e formaggi con giardiniera sott' aceto e
marmellata di fichi

Mixed cold meats and cheeses with giardiniera and fig jam

€14,00

SG HOTEL GROUP